

È UN SETTORE IN FORTE CRESCITA, CHE COINVOLGE ORMAI IL MONDO DEL FOOD A TUTTI I LIVELLI, DAI NEGOZI SPECIALIZZATI ALLA GRANDE DISTRIBUZIONE FINO ALLA RISTORAZIONE CHE DA SOLA VALE 290 MILIONI DI EURO. MERITO DI PRODUTTORI SEMPRE PIÙ ATTENTI E CONSUMATORI CONSAPEVOLI

Bio, la conferma di un trend

Stefano Masin



INIZIAMO CON UN PO' DI NUMERI, perché se i numeri sono positivi, vuol dire che i conti tornano, e la direzione è quella giusta. Il biologico nel 2012 in Italia è valso 2 miliardi e 133 milioni di euro. Una crescita del 6,7 per cento rispetto al 2011. Il valore del bio nel canale Gdo è di 585 milioni di euro; 957 milioni per i negozi specializzati; 290 milioni (ossia il 13,6 per cento del totale) per la ristorazione e 300 milioni di euro per gli altri canali. Il bio, quindi, è un mondo che si sta facendo conoscere sempre di più e per il quale l'Italia rappresenta uno dei Paesi precursori di questa tendenza. L'attenzione al cibo e alla salute, grazie anche a una maggiore consapevolezza dettata dall'informazione, hanno infatti contribuito a far crescere un settore che porta cibo sulla tavola, sia essa quella di casa, piuttosto che di un ristorante.

Non bisogna dimenticare che il punto di partenza sono sempre la terra e l'agricoltura che "si priva di alcune innovazioni per conservare metodologie di coltivazione tradizionale, senza l'utilizzo di fitofarmaci ma di rame, niente diserbanti ma altri composti di controllo come il biodiserbante", come spiega Antonio Ferrante, ricercatore del Dipartimento Scienze agrarie e ambientali dell'Università Statale di Milano. In sostanza, l'agricoltura biologica punta a intervenire il meno possibile sulle coltivazioni e solo se necessario, senza utilizzare concimi chimici di sintesi.

Il fatto di non utilizzare simili agenti ha naturalmente conseguenze sui prodotti che possono risultare meno gradevoli esteticamente, in quanto più soggetti all'aggressione da parte di insetti o malattie, ma il sapore risulta essere più intenso e le proprietà organolettiche al contrario sono più elevate. Insomma, brutti ma buoni e più sani; in particolar modo quando un terreno viene coltivato con varietà già presenti sul territorio. In sostanza, un prodotto autoctono è più abituato a resistere agli agenti patogeni presenti in zona. "In

caso contrario -prosegue Ferrante- qualora il frutto o la verdura fossero inseriti in un terreno differente, potrebbero faticare nel resistere alle malattie sviluppate in quel contesto, e per farlo consumerebbero elevate quantità di vitamine rendendo il prodotto finale più 'scarico' del normale". È importante, tuttavia, anche la rotazione delle colture, al fine di evitare un eccessivo stress del terreno e lo sviluppo da parte di questo di agenti patogeni capaci di aggirare e aggredire le difese delle varietà.

Ma non sono solo i prodotti agricoli che arrivano sulle nostre tavole a essere bio; il panorama è sempre più ampio, dalle carni agli insaccati ai lavorati, ma è altresì vero che tutto parte comunque dall'agricoltura. Gli allevatori di bestiame, infatti, per rientrare nel comparto bio devono utilizzare concimi bio, i quali a loro volta devono derivare da prodotti bio, così come i lavorati che, come precisa Luigi Fappani, presidente di Bio. Cor., consorzio biologico che riunisce 110 aziende in Lombardia, "per essere certificati bio devono contenere almeno il 20 per cento di materie prime biologiche".

L'Italia, anche se non ci sono dati ufficiali, è tra i primi Paesi in Europa sia per produzione, sia per livello di attenzione al biologico e, inoltre, è tra i primi ad aver iniziato questo tipo di produzioni (per questo motivo, a certi livelli, alcuni enti certificatori nazionali sono più rigidi rispetto a quello europeo da cui deriva il simbolo della foglia stellata). Un esempio su tutti è alce nero, un marchio nato nel 1978 e che riunisce ormai oltre mille agricoltori e apicoltori, impegnati in Italia e nel mondo nella produzione di alimenti sani e naturali, frutto di un'agricoltura che rispetti l'uomo e l'ambiente. Oggi alce nero vanta un assortimento di oltre 200 prodotti, frutto di lavorazioni che garantiscono la conservazione delle proprietà organolettiche e nutrizionali degli alimenti.

A tutela della maggior parte degli agricoltori (e non solo) in Italia c'è FederBio, la federazione di organizzazioni che operano in tutta la filiera dell'agricoltura



biologica e biodinamica di rilievo nazionale: costituitasi nel 1992, favorisce lo sviluppo e ne promuove conoscenza e diffusione. È un'entità composta da professionisti, produttori, organismi di controllo e certificazione, trasformatori, distributori e tecnici, tesa a migliorare ed estendere la qualità e la quantità del prodotto alimentare ottenuto, appunto, con tecniche di agricoltura biologica e biodinamica attraverso regole deontologiche e professionali.

Le motivazioni dell'acquisto

Insomma, in Italia non si scherza con il biologico, anche perché il consumo in tal senso è in aumento. Il tasso di penetrazione è forte: quasi il 55 per cento (secondo l'Osservatorio Sana Nomisma) ha acquistato nell'ultimo anno dei prodotti biologici, e si tratta di persone piuttosto eterogenee, sia per quanto riguarda i redditi familiari, sia per il livello di istruzione, anche se esiste una maggior consapevolezza, naturalmente, per laureati e consumatori con un buon stipendio: non è bene generalizzare, ma perlopiù il prezzo dei prodotti biologici è superiore allo stesso prodotto non bio a causa dei più alti costi di produzione e lavorazione delle materie prime. Dall'indagine realizzata da Nomisma risulta che il 32,4 per cento dei consumatori di biologico acquista ogni giorno o quasi prodotti alimentari bio, e il 31,5 per cento lo fa almeno una volta alla settimana. La percezione di prodotto bio acquistata dipende → dall'intensità di consumo complessiva. Per il 71,2 per cento dei consumatori bio la sicurezza degli alimenti biologici rappresenta la motivazione trasversale dell'acquisto, ma tra i *frequent users* aumenta la quota (29 per cento) di chi compra questi prodotti perché li considera buoni.

Certamente, il merito di questo incremento nei consumi è dovuto alla qualità dell'offerta, frutto del lavoro di imprenditori attenti che credono nella propria *mission*, come il Salumificio Gamba Edoardo; il pastificio Tradizioni Padane; l'Azienda agricola Gaggioli produttore di riso alle porte di Milano di Cascina Salvanesco (Mi) e l'Officina della Birra a Bresso (Mi); tutte piccole realtà che producono beni di consumo quotidiano per il settore alimentare come i salumi, la pasta, il riso o la birra, con metodo biologico. Sono produttori spesso piccoli che, grazie a consorzi come Bio. Cor., riescono a fare sistema, diventando più forti su un mercato comunque difficile.

Bio. Cor. nasce nel 2005 a Romano di Lombardia (Bg), infatti, con lo scopo di raccogliere intorno a sé le piccole e medie aziende biologiche al fine di farne conoscere e promuovere i prodotti ai consumatori. Tutto ciò nel rispetto delle risorse con la tutela della biodiversità, del benessere animale, garantendo la difesa dell'ambiente e la cura del paesaggio, con

un'attenzione particolare al sociale. Altro obiettivo del Consorzio è quello di raggiungere un equilibrio tra qualità e prezzo al fine di rendere concorrenziali i prodotti bio rispetto a quelli convenzionali. Come spiegano alcuni produttori associati, infatti, spesso è difficile far passare il messaggio che il biologico presenta costi più elevati dovuti ad aspetti fisiologici della filiera produttiva che vanno dalla cura nel campo alle minori rese fino ai macchinari e agli aspetti igienico-sanitari. Tutti fattori che, se da un lato incidono sul prezzo, dall'altro assicurano una qualità di prodotto certificata, assenza di conservanti e maggior salubrità in termini di proprietà organolettiche. Insomma, ci sono elementi che giustificano ampiamente un leggero rialzo di prezzo. "Produrre bio ha i suoi costi - prosegue il presidente di Bio. Cor. - Ma spesso il cliente finale fatica a comprenderlo; gli enti cer- → tificatori e i disciplinari sono molto rigidi in Italia e richiedono sforzi importanti. Si pensi solo che per fare 100 grammi di marmellata bio che contenga frutta al 100 per cento senza aggiunta di dolcificanti, conservanti e altro, si usa più del doppio di frutta fresca in termini di peso".

Crescono i ristoranti bio


Sulla scia di questo successo nel mondo del biologico, trainato soprattutto da negozi specializzati e Gdo, anche i ristoratori hanno iniziato a proporre una cucina bio, con particolare attenzione alla provenienza delle materie prime. La crescita del comparto rispetto al 2011 è stata del 3,5 per cento, quantificabile in 10 milioni di euro; i ristoranti bio dal 2008 al 2012 sono aumentati di circa il 50 per cento, anche se è necessario specificare che la certificazione "bio" per la ristorazione non è ancora ben regolamentata, quindi la dicitura è più che altro indicativa di una filosofia di cucina. Detto questo, la ristorazione bio sta aumentando in numeri e fatturato, mossa dal crescente interesse da parte di un consumatore sempre più informato e consapevole. Addirittura, realtà come NaturaSì, la catena di supermercati specializzata nella vendita di prodotti alimentari biologici e naturali che dal 1992 a oggi è arrivata ad avere quasi 100 negozi in *franchising*, ha contribuito alla realizzazione di un ristorante bio a Milano, *Bioesseri*. Il *format* è di successo, soprattutto perché i prodotti utilizzati in cucina sono i medesimi che si possono acquistare a scaffale. "L'idea era quella di creare una 'casa' del biologico aperta sette giorni su sette con caffetteria, ristorante e *shop* - spiega Antonio Calabrese, uno dei titolari del ristorante - Grazie a NaturaSì siamo riusciti a realizzare questo progetto nel cuore di Milano". In cucina lo chef Ersilio Montella ha a disposizione prodotti 100 per cento bio con cui può realizzare piatti completi



e salutari. “Personalmente mi ritengo fortunato a poter lavorare con prodotti biologici; faccio il cuoco da vent’anni, e con questa tipologia di materie prime è certamente un vantaggio -racconta- I sapori sono intensi e genuini e questo mi permette uno *step* in più, ossia proporre una cucina sana, quasi priva di condimenti, dalla verdura alla carne, fino alla pasta fresca, al pane e ai dolci. Da *Bioesserè* il biologico è a 360 gradi e soddisfa le esigenze di carnivori, vegetariani e anche vegani”.

A Milano e nel nord Italia l’offerta bio nella ristorazione è in continua crescita; all’ombra della Madonnina, poi, il biologico è anche stellato con il ristorante vegetariano *Joia* dello chef Pietro Leemann che ha sposato questa filosofia con successo. “La mia è una scelta sia di sostanza, in quanto il prodotto biologico è più salutare, sia di gusto, in quanto è più buono -racconta lo chef- La differenza si vede anche nella semplicità di bollire una carota, che se bio mantiene sapore e consistenza. Il 100 per cento dei prodotti che utilizzo in cucina sono biologici, ma faccio anche uno *step* in più: la maggior parte delle materie prime che utilizzo, dalla verdura, ai latticini, alle farine, e che provengono dalla campagna intorno a Milano, da Varese al Parco Sud, le scelgo anche in base al produttore; è molto importante per me il rapporto con la persona, sapere come lavora -conclude Leemann- Certamente ci sono dei costi un po’ più elevati, ma se comparati al risultato finale la differenza di prezzo è ampiamente giustificata”.

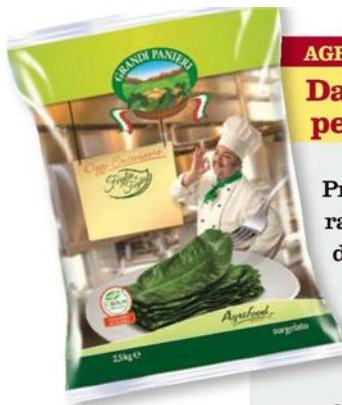
Ma biologico non vuol dire necessariamente vegetariano. Al ristorante *Corte Regina*, sempre a Milano, Grazia Quintavalla e Luciana Faiella da quattro anni propongono una cucina biologica in cui la carne e i salumi svolgono un ruolo importante. La materia prima proviene dalla Cooperativa agricola Canedo, nell’Oltrepò Pavese, dove gli allevamenti, in prevalenza razza limousine, rispettano i parametri della zootecnica biologica della normativa Ifoam. I salumi, invece, vengono dall’allevamento Il Grifo di Bagno di Reggio Emilia, dove gli animali sono alimentati con cereali integrali biologici prodotti principalmente in azienda senza l’utilizzo né di soia, né di alimenti medicati e con un massimo in razione del 15 per cento di mais.

Il biologico, quindi, è un settore che funziona lungo tutta la filiera, dalla produzione fino alla ristorazione. Ma è importante proprio perché è diventato particolarmente appetibile, verificare sempre la provenienza del prodotto acquistato e la presenza di certificazioni: una su tutte, la foglia europea. 



Oggi il biologico in Italia vale oltre due miliardi di euro l’anno, con una crescita nel 2012 del 6,7 per cento rispetto al 2011 e un tasso di penetrazione nella popolazione del 54,4 per cento





AGRIFOOD

Dall'Abruzzo verdura surgelata per la ristorazione collettiva

Programmazione delle semine, controllo del raccolto, filiera corta e rotazione continua delle colture per evitare l'impoverimento dei terreni sono i cardini della produzione di Agrifood Covalpa, il Gruppo alimentare nato nel 1989 dall'unione di 7 cooperative i cui prodotti provengono dalla Valle del Fucino, in Abruzzo. I 400 agricoltori associati lavorano mantenendo elevati standard di qualità per le sei linee di produzione che trasformano oltre 50 mila tonnellate annue di materia prima per cinque marchi. Oggi Agrifood è anche bio con la linea Grandi Panieri, otto referenze di contorni surgelati provenienti da agricoltura biologica dedicati alla ristorazione collettiva: spinaci, bietta, piselli, fagiolini, patate a cubettoni, carote, zucchine e minestrone.

L'aumento del giro d'affari del biologico è dovuto da un lato a una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori, dall'altra a un'offerta di qualità, frutto del lavoro di imprenditori attenti che credono nella

Molte aziende che si occupano di biologico hanno dimensioni medio piccole. Consorzi come Bio. Cor., in Lombardia, riuniscono queste realtà e le aiutano a promuovere i prodotti



APICOLTURA BREZZO

Api e frutta al servizio di miele e aceto

Nata negli anni '50, l'Apicoltura Brezzo di Monteu Roero (Cn), guidata dalla terza generazione, lavora prodotti a base di miele, tra cui l'aceto di miele bio. Gli oltre mille alveari sono dislocati su colline, lontane da città, terreni coltivati e qualunque altra possibile fonte di impurità. Si parte da un finissimo miele di acacia biologico di loro produzione, si diluisce in acqua e si lascia fermentare lentamente regolando temperatura e areazione. L'aceto così ottenuto non subisce alcuna pastorizzazione e chiarificazione chimica al fine di non distruggere i batteri e gli enzimi presenti. Il prodotto conserva dunque tutte le proprietà benefiche del miele ed è molto più completo e nutriente rispetto all'aceto tradizionale. L'acidità è leggermente inferiore a quella dell'aceto di vino e la minore aggressività lo rende estremamente digeribile anche per chi soffre di acidità. "I nostri prodotti sono certificati Biagricert, uno degli enti più importanti e rigidi in Europa -racconta Fabio Brezzo- Tra i prodotti bio produciamo anche le composte di frutta utilizzando solo gli zuccheri della frutta stessa che è a sua volta certificata bio, proveniente da produttori della zona, succo di mele e succo d'uva; si pensi che per realizzare la confezione da 390 grammi, si utilizzano più di due chili di frutta".



SALUMIFICIO GAMBA EDOARDO

Premiate eccellenze Grandi salumi in... Gamba

Una scelta radicale quella di Gamba Edoardo, salumificio artigianale di Villa d'Almè (Bg) e punto di riferimento per l'alta ristorazione: "Prodotti a km 0, senza glutine, senza coloranti, senza conservanti, senza Ogm e, da quest'anno, anche senza nitrati e nitriti", afferma Pierluigi Gamba, contitolare dell'azienda con la sorella Claudia. Per garantire tutto ciò la parola d'ordine è attenta selezione delle materie prime: "La qualità dei nostri prodotti è affidata ai maestri salumai e macellai che si traducono nella selezione delle materie prime e nella lavorazione a regola d'arte, confermata anche dai riconoscimenti ricevuti, come il Premio Le Eccellenze del Gambero Rosso per le *stinzighe* e le *salsicce*". L'azienda propone una linea di salumi biologici certificata: "Il biologico è stata una scelta logica di mercato per uscire dalle lobby dei prodotti industriali, dei discount e della Gdo, continuando la nostra storia in nome della naturalità e dell'identità". Una scelta apprezzata anche dagli chef, come alla *Cantina della Vetra* e all'*Officina12*, entrambi a Milano, e alla *Cooperativa Il sole e la terra* di Curno (Bg).



MASSERIA DELLE SORGENTI

Olio e miele nell'oasi Ferrarelle



All'interno del Parco di Riardo, oasi del Fai, a Caserta, la Masseria delle Sorgenti dell'acqua Ferrarelle è dedicata alla natura e ai suoi prodotti. Ottantotto ettari di terreno del parco, ricchi di sali minerali e gestiti con rispetto e attenzione per garantire la purezza delle falde acquifere sottostanti, sono coltivati con metodo biologico. L'azienda agricola ha selezionato solo colture molto resistenti, che richiedono principalmente acqua per la loro sopravvivenza, come l'ulivo. Inoltre, le api che dimorano nel parco, aiutano a controllare l'ambiente della cui salubrità sono straordinari indicatori biologici. E proprio da questi due elementi nascono un olio biologico di categoria superiore, armonico ed equilibrato, dal gusto dolce, lievemente piccante e mediamente fruttato, con note di carciofo e mandorla verde, e quattro tipologie di miele: il delicato Millefiori, ideale per la colazione o da accompagnare a formaggi stagionati; l'Eucalipto, più pungente, adatto alla preparazione dei piatti salati; la pregiata Melata, dal profumo e sapore forti, che si caratterizza per il sentore di caramello, e l'Acacia, dal colore chiaro e dalla consistenza liquida, con un aroma molto tenue.



Recentemente anche la ristorazione ha iniziato a proporre il biologico, dando risalto non solo al mondo vegetale, ma anche a quello della carne e delle bevande, dal vino alla birra

OFFICINA DELLA BIRRA

La bionda bio



L'Officina della Birra si trova alle porte di Milano ed è un birrifico artigianale con birreria annessa. Operativa dal 2009, sin dall'inizio l'intento è stato quello di produrre birre all'insegna della freschezza e della naturalezza, per questo dal 2000 la produzione è divenuta totalmente biologica e certificata Suolo e Salute It Ass 14352 Mioo22, utilizzando perciò esclusivamente materie prime (malto e luppolo) provenienti da agricoltura biologica e lavorate sul posto secondo la legge europea Ewg 2092/91 che vieta l'impiego di trattamenti chimici a qualsiasi stadio della lavorazione. In particolare, il luppolo proviene dalla zona di Hallertau in Germania, mentre il malto viene dall'Italia. Il risultato è una birra bionda dall'aspetto dorato chiaro e dal sapore morbido e moderatamente frizzante.

Milano rappresenta in un certo senso la capitale del biologico, con molti negozi specializzati e ristoranti sempre più conosciuti; uno su tutti il Joia dello chef stellato Pietro Leemann



PEDON

Cereali e legumi versatili in cucina

Fondata nel 1984 dai tre fratelli Pedon, l'omonima azienda di Molvena (Vi) si occupa della distribuzione di prodotti *grocery* sia con marchio proprio, sia come *private label*. Le aree di *business*, oltre a quella predominante dei cereali e legumi secchi, si diversificano nei preparati per dolci, funghi secchi, alimenti biologici e senza glutine. E proprio il settore biologico rappresenta per Pedon circa il 20 per cento del fatturato e tre linee dedicate: Biologica Pedon, Bioritmi e C'è di Buono Bio. La prima è la gamma completa di legumi e cereali da agricoltura biologica confezionati in atmosfera protettiva per preservare la qualità e le caratteristiche organolettiche del prodotto; Bioritmi, invece, è la linea biologica di cereali e legumi a rapida cottura ad alto contenuto nutrizionale e confezionati anch'essi in busta in atmosfera protettiva; C'è di Buono Bio sono cereali antichi pronti in 10 minuti. Prodotti gustosi con poche calorie e preziosi nutrienti, altamente versatili in cucina e ideali per sostituire i piatti a base di pasta e riso. "Il settore biologico rappresenta per noi una parte di *business* importante, con una crescita costante - spiega Luca Zocca, *marketing manager* di Pedon - Come novità di prodotto nei prossimi mesi usciremo con i Bioritmi subito pronti in formato *doypack*: risi e cereali integrali pronti in 90 secondi in forno a microonde, oppure in padella o a bagnomaria in pochi minuti".



Peso: 44-37%,45-85%,46-74%,47-78%,48-76%,49-58%